

SOMOS

ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADOR@S DE JAMÓN

ARTÍCULOS

CONCURSOS

EMPRESAS

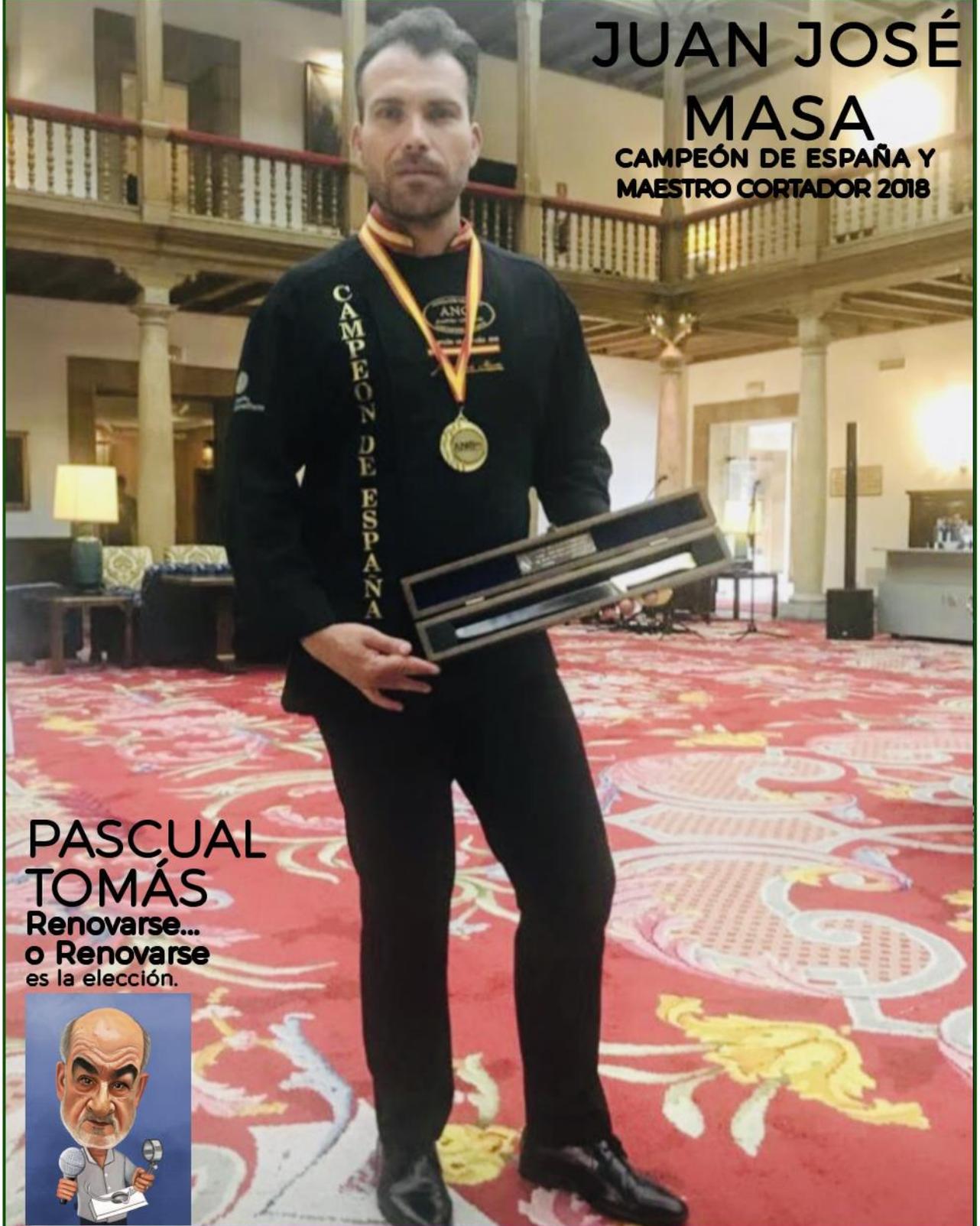
REPORTAJES

ENTREVISTAS



CATI
GÓMEZ

CORTADORA DE JAMÓN
PROFESIONAL



JUAN JOSÉ
MASA
CAMPEÓN DE ESPAÑA Y
MAESTRO CORTADOR 2018

PASCUAL
TOMÁS
Renovarse...
o Renovarse
es la elección.



nº 3
julio
2020



**“QUIEN TOMA VINO Y JAMÓN,
NO PADECE DEL CORAZÓN”**

#SOMOS

Dirección: Cándido Cantalejo
Colaboradores: Antonio Gálvez
Cati Gómez



DIRECTIVA ANCJ

Presidente:
Moisés Monroy



Vicepresidente:
Juan José Masa



Secretario, Secretario General
concursos: Daniel Luna Benítez



Tesorera, Secretaria General para las
instituciones: Paqui Muñoz Écija



Secretario de Organización:
Jorge Calvo Onsurbe



Secretaria General de las Nuevas
Oportunidades: Laura Polvillo



Secretario General de Formación:
Antonio González



Secretario General de relaciones con
las demás asociaciones:
Antonio Gálvez



ÍNDICE:

4. Diario de una Cortadora en Flandes.
Cati Gómez.

11. La esencia del producto.
Domingo Eíriz.

16. 3 CLAVELES, 90 años fabricando
cuchillería,

18. Entrevista.
Juan José Masa Corrales.

22. Renovarse... o Renovarse, es la elección
Pascual Tomás.

28. Entrevista.
Purificación Marchal Anguita.

32. ASICI, trazando el camino del ibérico.
Antonio Ramos.

42. El socio pregunta.
Javier López Rumayor.

44. A cocinar.
Sopa de melón con crujiente de Jamón.

46. A cocinar.
Risotto de Jamón.

CATI GÓMEZ



“Diario de una cortadora en Flandes”

Cati Gómez llegó a los Países Bajos de la mano del amor. Lo que no imaginó en aquel momento, hace ahora casi 20 años, es que allí redescubriría su segunda pasión: el jamón.

Y decimos redescubriría porque Cati nunca fue ajena al jamón. En Huelva, la tierra donde creció, pasaba largas temporadas en la finca de sus abuelos, donde criaban cerdos ibéricos puros y donde no faltaban los perniles curándose de forma tradicional.

El hecho de darse cuenta del desconocimiento que aún existía en Holanda de un producto tan maravilloso como el jamón, unido a su carácter emprendedor, su pasión por enseñar y compartir, han hecho de Cati Gómez una auténtica embajadora de nuestro producto más internacional en su tierra de adopción.

Emprendedora, empresaria, formadora, consultora y, por supuesto, cortadora de jamón, Cati defiende desde la emoción un producto que le evoca su tierra.

Por eso, cuando trabaja fuera de nuestras fronteras, Cati no solo ofrece jamón, ofrece experiencias. Pero mejor que os lo cuente ella misma.



#SOMOS 5

Estaba tan ensimismada y concentrada cortándolo que no me di cuenta de que alguien me observaba y sonreía.

-¿Es Jamón español? - Me pregunta tímidamente.

-Sí, es Jamón de... - le respondo, explicándole la tipología de jamón que estaba cortando.

- ¿Puedo probarlo?

-Claro, aquí tiene -le contesto ofreciéndole una loncha de Jamón recién cortada que el primero huele con detenimiento y luego se mete en la boca.

Dejo el cuchillo en la funda y levanto la mirada para observarle con más detenimiento, tranquila, esperando oír una respuesta a la que estoy acostumbrada.

Me gusta fijarme en el lenguaje no verbal de las personas cuando prueban el jamón que corto. Observo tranquila sus gestos, su boca, su mirada.

En pocos segundos observo el cambio que se produce en

sus rostros: los músculos de la cara se relajan, la boca dibuja una sonrisa y los ojos se tornan, a veces alegres, a veces melancólicos. Le miro y



le sonrío esperando pacientemente a que vuelva del lugar al que el Jamón le ha transportado.

Un viaje de regreso a España, unas vacaciones, una tarde, una comida, un encuentro... un momento que compartió y donde el Jamón estuvo presente y que le evoca un momento de felicidad ya vivida.



Pasa un rato y noto que regresa y vuelve a la realidad. Me atrevo a preguntarle:

-¿Le puedo hacer una pregunta?

-Claro - me responde.

-¿Cómo se ha sentido al probarlo?

-Feliz, muy feliz -me contesta- me ha hecho recordar un viaje a España con unos buenos amigos. Recorrimos el país durante dos semanas visitando diferentes pueblos y ciudades. Cada día elegíamos un lugar

con Jamones colgados y nos pedíamos un plato de jamón y unos vinos. Disfrutábamos de ese momento de una forma especial. En algunos restaurantes había alguien como tú cortándolo con el cuchillo.

-Un compañero Cortador o cortadora - le respondo.

-Mira aquí tengo fotos. -Y comienza a enseñarme fotos de diferentes Cortadores enfundados en sus chaquetillas cortando Jamón.



-Sí, son compañeros. A algunos de ellos les conozco; somos muchos en todo el mundo. Qué bonitas las presentaciones y todo lo que le rodea al corte del Jamón, ¿no le parece? - le comento.

-Los Cortadores hacéis un trabajo muy bonito - me dice.

-Gracias - le contesto. - En realidad procuramos transmitir el trabajo, esfuerzo y amor que hay detrás de cada jamón, ya que son muchas las personas que colaboran para elaborarlo. Los cortadores cuidamos, mimamos el Jamón y disfrutamos con él para que otras personas sean felices saboreándolo, como usted lo ha sido hace un momento.

-¡Qué bonito lo que dices! Siempre me ha maravillado lo orgullosos que los españoles estáis del Jamón. Habláis de él con entusiasmo y pasión, hay Jamón por todas partes y tenéis muchas recetas donde se utiliza. Además mantenéis tradiciones y trabajos que no son rentables para producirlo y que en otros países ya habrían desaparecido. A los extranjeros nos maravilla ver

todo lo que rodea al Jamón y cómo habláis de él con orgullo y pasión. ¡Ojalá sigáis manteniéndolo y haciendo jamones!

En mi largo viaje de regreso a casa en el coche, pienso en todo lo vivido. De fondo suena Manuel Carrasco en spotify. Ha sido un día largo y estoy algo cansada, pero como siempre, contenta y con el estómago lleno de mariposas.

En mis manos aún conservo el olor penetrante y sublime del Jamón.

- ¡Qué jamón tan espectacular! - Pienso.

Recuerdo las impresiones recibidas, las personas con las que he hablado y en particular a aquel señor que ni siquiera me dijo su nombre.



Resuenan sus palabras: “Ojalá sigamos manteniendo la forma de trabajar, de estar orgullosos, de mantener algunas tradiciones, de continuar con la forma de hacer y nuestra pasión por el jamón”.

Y de nuevo como siempre sonrío y pienso: Qué bonito que el Jamón provoque estas sensaciones y sentimientos en personas de otros países y a tantos kilómetros de distancia de España.

Y hoy una vez más, como tantas otras veces, y a pesar de la distancia, me siento cerca de las personas que hacen el jamón, de tantos compañeros cortadores, de la ANCI, de mi familia agacucense (AGACUJ), de mis amigos jamoneros, de mis lekkers, de almas jamoneras, de mis amigos de siempre, de mi familia, de mis hermanos, de mis padres, de mis abuelos, de mi país, de mi tierra, de mis raíces, de mis orígenes, del origen de todo.

Porque todo fue y es gracias a ti. Porque todo empezó contigo, querido jamón.



**“SER FELIZ APRENDIENDO LO QUE ENSEÑO,
TRANSMITIENDO LO QUE SIENTO”**

Cati

#SOMOS 9



#SOMOS



Jamones Éiriz

Reportaje: Cati Gómez

La esencia del producto de primera mano.

Con esta sección pretendemos conocer y dar a conocer a nuestro actor principal: el Jamón. Y queremos hacerlo de la mano de las personas vinculadas directa o indirectamente a este maravilloso producto.

Hablamos de personas que participan activamente durante todo el proceso y que gracias a su esfuerzo, conocimientos, amor, paciencia, cuidado, sabiduría, talento, devoción y trabajo, consiguen hacer un manjar único en el mundo. Desde el ganadero que cuida

con mimo a sus cerdos, pasando por el agricultor que conserva la dehesa, los veterinarios, los investigadores, los operarios de fábrica, los maestros jamoneros y un largo etcétera.

Desde la ANCJ nos interesa conocer y dar a conocer la historia de cada uno de estos profesionales, ya que sin ellos no sería posible realizar nuestra labor de cortadores.

Hoy entrevistamos a un gran hombre, ganadero y productor de Jamón ibérico: Domingo Éiriz, de jamones Éiriz.

Jamones Éiriz es una empresa familiar de elaboración artesana de Jamones y Embutidos, ubicada en Corteconcepción (Huelva). Hoy día es la empresa más antigua en activo de la Sierra de Huelva, son la quinta generación desde 1830.



Su valor diferencial es hacer la misma elaboración que se hacía hace 200 años pero adaptado a las condiciones higiénicas y normativas actuales, en el proceso se sigue salando como antaño a mano y en pilas, secando con ventanas abiertas y seleccionando uno a uno los jamones que posteriormente serán enviados a los clientes, atendiendo de esta forma sus necesidades particulares. Destacar que Jamones Éiriz está incluida en el Patrimonio Inmaterial de Andalucía en cuanto a oficios artesanos.

Además de ser la empresa Andaluza con más premios en catas a ciegas a Nivel internacional, es la única empresa de España con certificado de Huella de Carbono para el Jamón de bellota 100 % ibérico. En sus secaderos se elaboran aproximadamente el 10 % del total de los Jamones de la DOP Jabugo, en bellota el 99 % de su producción es DOP Jabugo y 100 % ibérico desde hace 3 años. Genera experiencias gastronómicas en 5

idiomas a través de la Ruta del Jabugo, bajo el control de la DOP Jabugo, además de ser la única empresa con reserva online para éste servicio y con visitantes de 4 continentes, habiendo recibido visitas desde el Programa Volando Voy al Club Ferrari España. Respecto a la exportación internacional en Jamones Éiriz el 15-20 % de su producción se exporta a los mejores importadores internacionales como Brindisa en Reino Unido.

Fueron además los organizadores del primer concurso en la provincia de Huelva de corte completo de Jamón de la mano de la ANCJ, concurso que se viene organizando desde hace 8 años. Este año, dicho concurso daría una plaza para la final a nivel nacional. Lamentablemente las circunstancias ocurridas en este 2020 han hecho que este concurso no haya podido celebrarse.



¿Qué es para ti el jamón?

Es mi casa, en mi familia significa dedicación, orgullo, responsabilidad para transmitir lo aprendido, un arte de todo un gremio que requiere mucha dedicación, esfuerzo y prudencia.

¿Por qué el cerdo ibérico?

Es la base, es la pureza, es un animal que proviene del jabalí por tanto un animal salvaje, duro y muy fuerte, que no se protege del calor o del frío bajo techo, es un ejemplo de adaptación al medio, respeto al entorno. Un animal que transmite la seguridad generada por una alimentación muy saludable y por las condiciones en las que vive en plena libertad en la Dehesa.

¿Qué destacarías del entorno en el que desarrollas tu actividad?

Vivo y trabajo en Corteconcepción en el Norte de la Sierra de Huelva, sin duda es un entorno único a nivel mundial, objetivamente, así lo reconoce la Unesco al reconocerla como Reserva de la Biosfera, y que además está dentro del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Venir en bici o andando al trabajo, levantarse escuchando el campo y

los animales vale más de lo que nos imaginamos, criar aquí a mis hijos es un lujo, Nuestro pueblo tiene 550 habitantes.

“LOS JAMONES NI SON
TORNILLOS NI SON
UNIFORMES, HAY QUE
SABER SACAR Y SABER
TRANSMITIR TODO LO
QUE LA PIEZA APORTA”

¿Qué procesos realizas como ganadero para cuidar la genética de tus cerdos?

Desde la Diputación de Huelva,

Huerto Ramírez, ofrece unos sementales puros para aquellos ganaderos que quieren renovar sus piaras. Mis hermanos siempre indican que hay que renovar sangre cada 4-5 años.

Según las diferentes calidades, se utilizan diferentes alimentaciones para los cerdos. ¿Podrías contarnos qué tipo de alimentación utilizáis vosotros? ¿Qué tipo de piensos? ¿Cuál es su composición?

En la época que no hay bellota se utilizan cereales nacionales, no transgénicos a los que no se les añaden grasas. Se suelen mezclar maíz con habines para los marranos (los más pequeños) y maíz para los más grandes. Para calidad cebo no los tenemos encerrados en granjas, los animales están siempre sueltos, no estabulados ni con un pequeño patio al aire libre tras una nave.

“...Seleccionamos y cuidamos minuciosamente el envío de cada Jamón a cada cliente, nos preocupa que el jamón llegue como el cliente lo necesita...”

La fase de salado es básica y determina un punto de sal óptimo, ni rancio por falta, ni salado por exceso, valorando que estamos en la zona DOP Jabugo lo que implica que el sabor es más intenso y complejo, genera más astringencia, es una característica del territorio, que nos diferencia. En Jamones Eíríz hacemos el salado de forma tradicional: Desangramos, presalamos, salamos, resalamos y lavamos, todo atendiendo a cada una de las distintas piezas una a una, no solamente por su peso. Es un trabajo más meticuloso que lo que actualmente se puede ver en una industria, es muy trabajoso y costoso pero asegura menos del

0.5 % de devoluciones. Aplicamos ambiente controlado el mínimo legal, en este sentido vamos contracorriente a otros productores. De aquí pasamos los jamones a secadero natural para terminar en bodegas naturales, vamos



moviendo varias veces las piezas para clasificarlas no solamente por pesos sino también por grosor, en estos pasos intermedios aplicamos aceite de girasol, no aplicamos manteca como en otras zonas de España. Nuestras bodegas están muy despejadas y aireadas, es muy bonito pero más costoso lógicamente. Por último, seleccionamos y cuidamos minuciosamente el envío de cada jamón a cada cliente, nos preocupamos de que el jamón llegue como el cliente lo necesita. Al realizar la clasificación paso a paso es más sencillo seleccionar las piezas.

Según tú ¿qué cualidades debe tener un cortador/a que trabaje con tu jamón para que saque lo mejor de él?

Ser calmada / o, tiene que tener claro que tiene el fruto de 4-5 años de trabajo entre sus manos y que es un producto artesano y natural los jamones ni son tornillos ni son uniformes, hay que saber sacar y

saber transmitir todo lo que la pieza aporta, organolépticamente un jamón así es una gozada. En un jamón de bellota predomina la jugosidad a la dureza, esto no facilita el trabajo muchas veces ni hace que se pueda ir más rápido en el corte en un evento. Creo que un cortador / a debe transmitir a quien lo consume el valor del producto, la delicadeza de su elaboración y cómo descubrir estos matices en la degustación, que permita al comensal disfrutar de cada loncha.

¿Qué te parece la revista Somos de la ANCJ?

Me parece muy buena idea, hoy en día transmitir información relevante es imprescindible para generar confianza, creo que la ANCJ es una entidad muy importante, a la que desde Corteconcepción, desde hace muchos años, todas las corporaciones municipales y los que estamos implicados en el sector le estamos agradecidos por sus deferencias y atenciones.

Es una revista muy bien editada y con bastante contenido, las fotos son limpias y transmiten muy bien. No tengo duda que va a ser una revista con mucho tirón.



“Creo que un cortador/a debe transmitir a quien lo consume el valor del producto”

Domingo Eíriz.

3 CLAVELES, 90 AÑOS HACIENDO CUCHILLERÍA



Tradición, innovación y Diseño definen a 3 Claveles que este año cumple 90 años fabricando cuchillería. Actualmente es el único fabricante nacional de tijeras y uno de los tres primeros productores de tijeras forjadas del mundo.

Entre sus gamas de cuchillos destacan los destinados al corte de jamón, que utilizan grandes profesionales como José Manuel Hidalgo, Campeón de España de Corte de Jamón, entre otros.

El proceso de elaboración del jamón empieza con el ganadero, pasando después por maestros

jamoneros para su pelado y perfilado, y la curación en bodega para conseguir un producto gourmet único en el mundo.

El cortador de jamón es el último eslabón de la cadena, y de él depende deslumbrar al comensal con esos matices sensoriales únicos que nos ofrece este producto, haciéndole disfrutar de todas las propiedades organolépticas como el sabor, olor y color.

Para conseguir esto es fundamental el uso de unas buenas herramientas de trabajo, un correcto afilado y mantenimiento de las mismas.

3 Claveles pone en manos de los cortadores de jamón su experiencia y calidad, atesorada durante 90 años y avalada por grandes profesionales del sector del jamón.

El corte perfecto permite disfrutar del jamón en su máxima expresión, y para ello es recomendable un cuchillo largo y flexible como el cuchillo jamonero alveolado Uniblock.



Estos cuchillos están fabricados con la espiga hasta el final del mango y la cacha unida con tres remaches.



La hoja alveolada facilita el corte al crear una cámara de aire entre la hoja y el jamón evitando que la loncha se quede adherida a la hoja.



La largura y flexibilidad de la hoja permite llegar a todas las partes del jamón cortando lonchas finas y optimizando el rendimiento de la pieza.

Están fabricados en acero inoxidable AISI 420 WNR-4116 Molibdeno Vanadio, con una gran resistencia al desgaste y larga durabilidad.

El tratamiento térmico, uno de los procesos más importantes en las herramientas de corte, proporciona la dureza justa y necesaria a lo largo de toda la hoja para un alto rendimiento.

El mango ergonómico de POM (polioximetileno) es resistente y cómodo al mismo tiempo.

Dentro de la gama de cuchillos Uniblock de 3 Claveles cada cortador puede encontrar el que mejor se adapte a sus necesidades entre las diferentes medidas, con acabados en punta o punta roma, y hoja lisa o alveolada.



JUAN JOSÉ MASA

“ORGULLO DE MIAJADAS”

Entrevista: Cándido Cantalejo

Juan José Masa Corrales se proclamó CAMPEÓN DE ESPAÑA el 28 de Enero de 2018 en Vejer de la Frontera (Cádiz) en la final del X Campeonato de España de Cortadores de Jamón, organizada por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ).

El miajadeño (Miajadas, Cáceres), y residente en Villanueva de la Serena (Badajoz), se clasificó para esta final en el XI CONCURSO NACIONAL CORTADORES DE JAMÓN AZUAGA tras haber conseguido el premio “Muñeca de Oro” que daba acceso a la participación del Campeonato de España, resultando Campeón de España, Maestro Cortador y primer premio al plato creativo. Juanjo nos brindó, junto con sus hijos y su mujer, una de las más bonitas imágenes vividas en una entrega de premios.

A sus 39 años, Juan José Masa cuenta en su haber con una treintena de premios nacionales, de los cuales seis son primeros puestos, por lo que tiene un extenso palmarés y una amplia experiencia como profesional.



¿Cuáles fueron tus inicios como cortador de jamón?

Empecé a trabajar a la temprana edad de 14 años en una carnicería-charcutería, en la cual realizaba las labores de despique y elaborar productos, a la vez que los fines de semana acudía al mercado de abastos de Miajadas y allí empecé a tener contacto con los primeros jamones.

¿Has tenido alguna influencia?
¿Quién o quienes han sido?

Personas influyentes a lo largo de mi vida he tenido muchas y muy buenas, pero en este sector he tenido el placer de contar con el apoyo del 90% de mis compañeros, a los cuales les estoy agradecido por

todo lo que me han aportado cada uno de ellos.

¿Qué supuso para ti haber ganado el X Campeonato de España de Cortadores de Jamón?

Lo más importante que me ha dado el Campeonato de España es el orgullo personal de haber conseguido aquello por lo que me adentré en los concursos, ser Campeón de España.

En lo profesional también me aportó, pues llevaba poco tiempo con mi empresa, ello supuso una inyección de moral y de prestigio para poder posicionarla mejor en el mercado, digamos un valor añadido a lo que Massabor y Juan José Masa eran ya.



¿Cambiarías algo de los concursos?

En ello estamos, aparte de ser Campeón de España, soy Vicepresidente de la ANCJ, y estamos inmersos en cambios para hacer la competición más llamativa de lo que hoy en día es.



“Es necesario que se formalice la profesión de cortador/a de jamón”

¿Consideras importante que se reconozca el trabajo de Cortador profesional de Jamón, como profesión? ¿Debería de existir una formación reglada?

No es que considere importante que se reconozca, es que es necesario que se formalice la profesión de Cortador/a de Jamón, sería todo positivo, pues estaría más controlado todo, el intrusismo es algo que daña a todo aquello que llega.

¿Piensas que hay fraude en el mundo del Jamón?

Pues es feo y complicado afirmar esto, pero existir, existe.

¿Cambiarías algo de la normativa del ibérico?

Pues por cambiar algo de la normativa, cambiaría lo que es la parte del cebo de campo ibérico.

No puede tener la misma categoría un cerdo criado en una dehesa de Extremadura ò Andalucía, que puede encontrar variedad de alimentos naturales que en otras provincias, en las cuales por no estar

encerrados, tener un terrenal y estar al aire libre ya están catalogados en la misma categoría.

¿Qué proyectos tienes de cara al futuro?

Ahora mismo los proyectos no pueden ser muy ambiciosos por la situación en la que nos encontramos, con mantener el nivel de lo conseguido es más que suficiente.

¿Qué te parece la revista #SOMOS?

Un soplo de aire fresco, algo novedoso, servicial para todas aquellas personas que les apasiona el mundo del jamón y su corte.

¿Qué consejos darías a las personas que se inician en este mundo?

Pues que le pongan todo el entusiasmo, toda la entrega que puedan y paciencia, mucha paciencia.

Muchas gracias por atendernos, desde #SOMOS te deseamos un futuro de triunfos y éxitos.

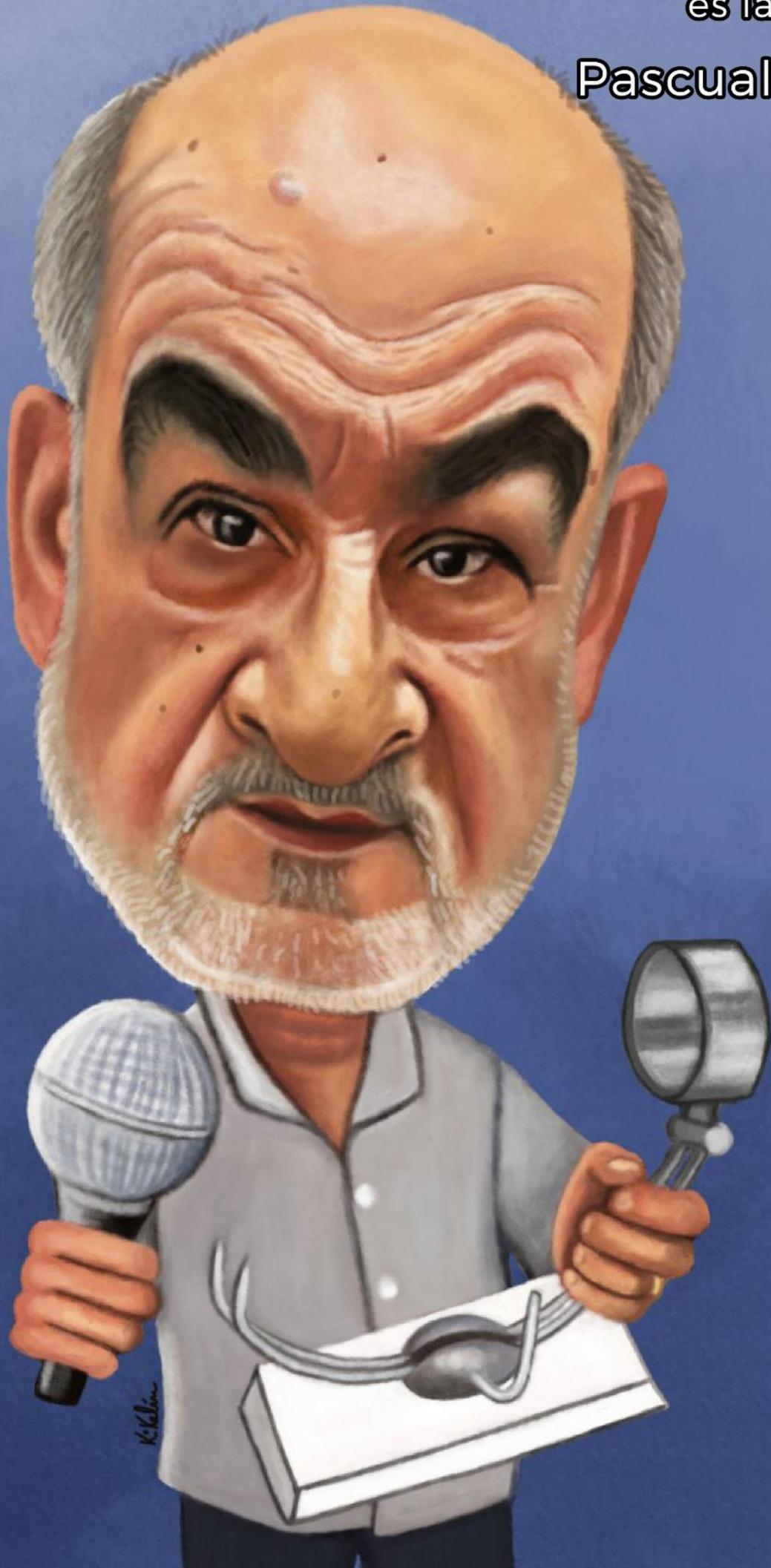


“De igual manera que no es más poderoso el que más tiene sino el que más da, no es más grande el que más ocupa, si no quién más vacío deja cuando se va.”

Juan José Masa.

Renovarse... o Renovarse
es la elección

Pascual Tomás



Este mes tenemos la suerte de contar con la opinión de Pascual Tomás, gerente y socio fundador de la empresa Afinox, creadora del jamonero inteligente. Él es una persona querida y muy conocida en el mundo del jamón al que arribó con el famoso Afinox Primus y un gran bagaje filosófico que distingue sus presentaciones comerciales y momentos personales.

En primicia, Pascual presenta el jamonero S20, la última novedad de Afinox y nos transmite sus reflexiones que quizá sirvan para encauzar distintos objetivos en nuestro futuro "entorno jamonero".

Afinox aquí y ahora

Este año 2020 Afinox presenta y pone a la venta un jamonero muy especial: el Afinox S20. Con este modelo renovamos servicios al entorno del corte de jamón.

Creamos Afinox para colaborar con el mundo del jamón, para facilitar el corte con diseños tan analizados

que resultaron en jamoneros inteligentes, siendo el S20 otro jamonero que va a causar mucha sorpresa y confiamos que deseo.

Antes de final de año ofreceremos otras interesantes innovaciones en las que ahora estamos trabajando.

El jamonero inteligente

Lo bautizó así una persona avezada en jamoneros que quedó muy impresionada cuando utilizó por

primera vez un Afinox. Me gustó la expresión y lo utilizamos como nuestra frase identificativa.

2020, hablemos de renovación empresarial

Un momento necesario de renovación es precisamente en tiempos de cualquier crisis y también cuando afluye la competencia.

Justo entonces es conveniente renovar estrategias, actualizar

imagen o servicios, crear productos que ilusionen a los clientes existentes e interesar a clientes potenciales.

La renovación empresarial especialmente en tiempos de crisis, es... la elección.

Afinox y crisis vs. crisis

Nosotros transformamos la última crisis en renovación personal y empresarial. En la antesala de la crisis del 2007 comenzamos la empresa Afinox; diseñamos y fabricamos el jamonero más versátil e innovador en el mercado y lo comercializamos con un precio que identificaba las razones de su exclusividad.

Nuestro jamonero fue una gran apuesta que afortunadamente resultó en éxito. La crisis del 2020 tiene unas connotaciones mucho más graves, que por respeto no voy a mencionar aquí, pero a la crisis comercial que se avecina, nosotros nos enfrentamos una vez más sin miedos, renovando energías y producto, creando ideas, con fe y esperanza en nuevos éxitos.

Éxito vs. crisis

Si, lo afirmo, enfrentemos la crisis trabajando y confiando en el éxito.

Necesitamos compartir el estímulo, la ilusión de que desarrollar e invertir en buenas ideas nos llevará al éxito.

Las reglas del éxito

Es bueno no ignorar que hay reglas que estructuran la base de todo funcionamiento colectivo y facilitan el éxito.

Digo colectivo, porque por muy independientes y singulares que creamos ser, sin colectivo no hay éxito, o el éxito es menor.

Por otro lado debemos tener presente que –en ocasiones– para

avanzar, hay que romper las reglas. Romper las reglas, sabiendo cómo hacerlo también se llama creatividad.

La creatividad, las ideas que distinguen son más necesarias que nunca, puesto que la competencia es intensa y la monotonía empresarial es un cepo.

Creatividad vs. continuidad

Aquí no hay versus, aquí hay asociación. Hay algunas empresas que se basan exclusivamente en la continuidad de una tradición

empresarial familiar, son negocios que llevan vendiendo durante años un mismo producto con éxito total o relativo, bajo la premisa de

“hacemos las cosas bien”. Pero atentos, porque los tiempos cambian y en la actualidad para hacer las cosas bien, hay que tener muy en cuenta los recursos y las tendencias actuales.

Es muy recomendable abrirse a la colaboración de profesionales externos especializados en aspectos

técnicos, comerciales y creativos que resultan indispensables para cualquier empresa actual.

La continuidad y la creatividad están profundamente vinculadas y añadido que en el mundo del jamón la creatividad y la utilización de nuevos recursos necesita una gran reconsideración.

El mundo del jamón y el funcionamiento colectivo

No se está viendo el potencial incremento de éxito que resultaría de crear colaboraciones entre la administración, las empresas y los autónomos del mundo del jamón.

Por parte de los productores es necesario crear vínculos o mejorar los existentes con los profesionales del corte quienes a su vez vinculan el jamón con los consumidores.

Estos vínculos o apoyos tienen distintos formatos, siendo uno muy importante la información sobre el producto, especialmente en el caso del jamón de bellota 100% Ibérico.

Por parte de los cortadores de jamón es necesaria, sin demora, esa unión que permita llevar a buen término el establecimiento oficial de la profesión.

Individualidad y convertir la pasión en profesión

Hace unos años que surgió la expresión “trabajar por y con pasión” era la insignia que se utilizaba para promocionar todo tipo de trabajo.

Pero cuidado con la pasión, pues resulta que en todas sus expresiones suele nublar la mente haciéndonos olvidar la importancia del colectivo.

La individualidad es muy loable y necesaria, la pasión también, pero vigilando que no se transforme en tal ego que la personalidad quede por encima del producto y del beneficio a largo plazo del colectivo del que se forma parte.

El colectivo es esencial para poder crear la profesión. En el caso del corte del jamón, la profesión es algo mucho más complejo que el resultado de acumular medallas, jamones cortados en concursos, llevar un elegante uniforme o trabajar en una tienda.

Todas las profesiones parten de la coordinación de estudiadas disciplinas, técnicas y criterios, también incluyen un código ético de gestión de trabajo y servicio a los clientes.

Se considerará profesional titulado quien haya aprobado los exámenes correspondientes. Posteriormente

cada cual se distinguirá por su especial forma de gestionar y proyectar la profesión.

Los árboles no dejan ver el bosque

Como se sabe soy muy dado a filosofar con citas y refranes que me sirven de inspiración, excepcionalmente en este caso, me permito modificar este refrán popular por lo siguiente “*Los árboles en primera línea no dejan ver el bosque*” y hasta cambiaría la palabra bosque por dehesa.

Digo “*árboles en primera línea*”, porque el dicho original presenta algunas dudas de ubicación y colectivo. Analizo que no pueden ser

unos árboles separados del resto, sino que forman parte del mismo bosque, pero que al ser vistos desde cierta perspectiva tapan ese bosque que hay detrás y que en su conjunto es un colectivo arbóreo mucho más importante e impactante.

Este refrán, que he adaptado, representa con precisión simbólica el conjunto de la situación en el mundo del jamón: Los árboles en la primera línea tapan una visión más completa y más grandiosa.

Valoraciones y soluciones

En el mundo del jamón llevan años y hasta algún siglo haciendo un largo y difícil recorrido. Se ha pasado por todo y se ha superado muchísimo, aquí expreso mi profundo reconocimiento primero a todos los productores de jamón de bellota 100% Ibérico, después al resto de productores de las distintas razas y formatos.

El oficio de cortar jamón a cuchillo, ha elevado el jamón a cotas no imaginadas de prestigio internacional, ha sido y es el eslabón entre el productor y el consumidor final.

Por lo tanto y por los cortadores, rompo una lanza reclamando los apoyos y acciones necesarias para formalizar el oficio en profesión.

Dicha formalización beneficiará a todos los del mundo del jamón incluyendo a los consumidores.

Es esencial no mermar por inanición la continuidad de todo lo iniciado, es imprescindible salir ya de la repetitiva zona de confort y retomar la acción sin demora, con creatividad, objetivos claros y valorando que formamos parte de un colectivo.

El jamón y el consumidor

El deseo del consumidor se resume en dos palabras: "Más jamón" y esa es la continuidad que necesitamos.

Anti venta

He comenzado hablando del nuevo jamonero, el Afinox S20 y luego he ido dando prioridad a visiones que considero relevantes en nuestro querido mundo del jamón, lo cual es bastante típico de mi personalidad anti venta tradicional, pero no me despisto, sé que nuestros amigos,

Por encima de todos nuestros anhelos no perdamos nunca de vista que el verdadero protagonista de nuestra vida profesional es el jamón.

clientes y admiradores están muy pendientes de las novedades de Afinox.

De modo que entro a mostraros este último jamonero que hemos diseñado y que confiamos guste tanto que casi se venda él solo.



afinox
S20

el jamonero inteligente

Diseño minimalista.

Forma similar a una S.

Una pieza. Plegable.

Estable. Ligero.

Acero macizo inoxidable.

Lavado apto para lavavajillas.

Corte de jamón y paleta.

Entorno profesional o doméstico.

Precio: Tentador





PURIFICACIÓN MARCHAL ANGUITA

“Desde Córdoba con jamón”

Entrevista: Cándido Cantalejo

Desde Villa del Río, bonita población de Córdoba, nos llega a este número Purificación Marchal Anguita, excelente cortadora y ama de casa. En esta entrevista nos desvelará sus inquietudes y proyectos.

Bienvenida a #SOMOS.

Cuéntanos un poco ¿cómo fueron tus inicios en esta profesión?

Mis inicios fueron en una tienda familiar en la que trabajaba como carnicera y charcutera, se deshuesaban los jamones y cortaban a máquina y poco a poco fui introduciendo el corte manual.

¿Crees que se reconocerá la profesión de cortador como una profesión en un futuro?, ¿qué pasos se están dando o se deberían de dar para reconocernos como profesión?

Si el auge de los eventos, el turismo y la apertura de mercados internacionales por parte del sector empresarial del jamón están situando este extraordinario e inimitable producto en altos niveles un profesional es clave para la correcta degustación.

El prestigio de la profesión está en alza y su presencia se ha convertido en algo habitual y ligado a la marca España un producto tan exclusivo debe de estar tratado por manos expertas.

Las asociaciones están luchando para que esta profesión sea

reconocida al igual que sucede por ejemplo con los vinos y sus profesionales sumilleres.

“Quizás más masterclass, tanto presenciales como online.”



¿Están preparados en formación sobre el jamón y su cultura los cortadores de jamón y en general todos los que se dedican a su venta? (charcuteros, comerciales, jefes de compra, etc.)

Cada día los profesionales tienen más inquietudes y más herramientas masterclass.

¿Los clientes están concienciados de verdad en lo que es un jamón y sus características? Dicho de otra forma ¿consideras que

tienen el conocimiento necesario para comprar un jamón? y si no es así ¿Qué deberíamos de hacer nosotros para que no se sientan engañados al comprar un jamón?

Cada vez hay más cultura sobre el jamón si es cierto que hay clientes que dejan la decisión en manos del profesional, nosotros deberíamos de formarnos bien tanto comerciales y charcuteros.

¿Qué opinión tienes sobre el inmenso fraude que hay en el mundo del jamón, tanto en ibéricos como en blancos?, casos como los falsos Trévez, como el jamón polaco que se comercializa como criado en Extremadura, entre otros.

Creo que, como en todos los sectores, hay cierto fraude debe de haber más controles.

¿Qué piensas sobre la normativa del jamón? ¿Consideras que se le debería de añadir o quitar algo?

Yo de momento la normativa la veo bien.

¿Qué opinas de los cursos de formación?

Los cursos de formación son geniales como en todas las profesiones ya que te explican las técnicas, después la experiencia y ganas personales son muy importantes.

¿Por qué en los concursos no hay una sección donde se demuestre los conocimientos que poseen los concursantes sobre el Jamón?

Hasta ahora se valoran otras cualidades destreza, emplatado... poco a poco se irán introduciendo más materias.

¿Piensas que con esta clase de concursos se fomenta los conocimientos del jamón?



Yo creo que se fomenta muchísimo, cada vez se ve más que es un producto muy vinculado a nuestra cultura.

¿Qué consejos darías para que los nuevos cortadores se inicien en el mundo del Jamón?



Que intenten formarse lo máximo en cultura del jamón y que se practique mucho.

¿Eres de jamón, paleta o de los dos?

Tanto el jamón, como la paleta, tienen características diferentes personalmente me gusta más el jamón.

¿Qué te parece la iniciativa de crear una revista en la ANCJ?

La iniciativa es extraordinaria para ampliar formación, puntos de vista diferentes y dar a conocer el mundo del jamón.

¿Si fueras presidente de la asociación nacional de cortadores que cambiarías? Coméntanos algo que te gustaría que hiciéramos.

Quizás más masterclass, tanto presenciales como online.

Muchas gracias Purificación por tu aportación a #SOMOS, te deseamos todo lo mejor.



ASICI, TRAZANDO EL CAMINO DEL IBÉRICO

Antonio Prieto, Presidente de ASICI.

El esfuerzo del sector por posicionar los productos Ibéricos en los mercados internacionales, junto a los avances experimentados en los últimos años para garantizar la calidad y trazabilidad en aras de aumentar la confianza del consumidor, consolidarán al Ibérico como un sector fuerte y competitivo en los próximos años.

Cuando hace seis años se publicaba el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, que aprobaba la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico, pocos podían imaginar el avance que iba a experimentar el sector Ibérico en materia de calidad, trazabilidad, transparencia o internacionalización de unos productos ligados fuertemente a la gastronomía y cultura española.



La Norma de Calidad actual (RD 4/2014), tercera versión después de las aprobadas en 2001 y 2007, ha reforzado aspectos cruciales en el sector con el objetivo de recuperar y estabilizar las producciones y precios para los ganaderos; de diferenciar las distintas categorías de producto gracias a la identificación con precintos y su etiquetado correcto; de recuperar los precios para los productos Ibéricos; y de aportar las máximas garantías de calidad, trazabilidad y transparencia al consumidor.

Hay un actor imprescindible en este largo camino y es la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico, ASICI, una organización de organizaciones convertida en el punto de encuentro para la inmensa mayoría del sector, más del 95% de la rama ganadera e industrial están representados en ella.

PERO ¿QUÉ ES ASICI?

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), es una Organización Interprofesional Agroalimentaria (OIA), sin ánimo de lucro,

en la que están representadas paritariamente organizaciones de la rama de la producción (ganaderos) y de la rama de la transformación (industriales) de cerdo ibérico.

Creada en 1992, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico. ASICI integra a más de 16.900 explotaciones ganaderas, 80 mataderos de España y Portugal, y casi 900 industrias (elaboradoras/transformadoras), que identificaron más de 13,8 millones de piezas en 2019, lo que supone un incremento de más del 45% desde 2014.

Entre sus objetivos destaca:

- La representación, gestión y defensa del sector del cerdo ibérico.
- La mejora de la calidad de los productos y de todos los procesos que intervienen en la cadena agroalimentaria, efectuando el seguimiento desde la producción hasta su llegada al consumidor final.
- La promoción y difusión de los productos derivados del cerdo ibérico, a nivel nacional e internacional, estimulando con carácter genérico el conocimiento y aprecio de los consumidores hacia estos productos.
- La mejora del conocimiento, eficacia y transparencia de los mercados, estudiando la evolución del mercado exterior (importación/exportación) y el comportamiento de los productos derivados del cerdo ibérico en la distribución comercial y, así mismo, la evolución y tendencias de consumo.
- Promover programas de investigación y desarrollo que impulsen los procesos de innovación.

Para poder cumplir con sus objetivos, desde 2010, ASICI viene desarrollando su actividad en base a sucesivas Extensiones de Norma, consensuadas por el sector y propuestas al Ministerio para su aprobación mediante una Orden Ministerial. Publicada en el BOE y de obligado cumplimiento para todos los operadores del sector, la Extensión de Norma fija una aportación económica obligatoria que permite llevar a cabo los trabajos necesarios para cumplir con los retos marcados en ella.

La Extensión de Norma actual, AAA/1740/2016, trabaja en la promoción e información de los productos Ibéricos, en la mejora de la trazabilidad y

calidad de las producciones con el desarrollo e implantación del sistema de trazabilidad ÍTACA, en el desarrollo de estudios de I+D+i o en la obtención de datos del sector, sin olvidar la importante labor asignada a la Interprofesional de coadyuvar en el cumplimiento de la Norma de Calidad.

Actualmente, ASICI trabaja en una nueva propuesta de Extensión de Norma, sería la sexta, que permita afianzar los trabajos realizados en estos últimos años en beneficio del conjunto del sector.

En los últimos años y gracias al desarrollo de sucesivas Extensiones de Norma, el sector – ganaderos e industriales- apoyado en la Interprofesional, ha avanzado en la valorización y transparencia de los productos Ibéricos hasta el punto de poder ofrecer las máximas garantías al consumidor sobre la calidad y trazabilidad de los productos ibéricos existentes en el mercado. Los consumidores disponen de toda la información necesaria para elegir entre los Jamones y Paletas de Ibérico, los 4 precintos de Norma garantizan que son Ibéricos las piezas que opta comprar y la aplicación para móviles “IBÉRICO” le permite consultar la trazabilidad de las piezas. Pero ¿dónde empezó todo?

ÍTACA, MOTOR DEL CAMBIO

Con las aportaciones realizadas por el sector, la Interprofesional ha desarrollado e implantado un sistema digital integrador que contiene la trazabilidad de la cadena productiva, desde que el animal nace hasta que el producto llega al punto de venta, aportando las máximas garantías de trazabilidad al consumidor. Eso es ITACA, el sistema de Información, Trazabilidad y Calidad de los productos ibéricos.

Los operadores del sector, ganaderos, mataderos e industrias registran diariamente en el sistema información concreta y específica de su actividad profesional. Ello permite monitorizar, a diario y en tiempo real, la actividad de los operadores, siendo el sistema un soporte fundamental para sus autocontroles.

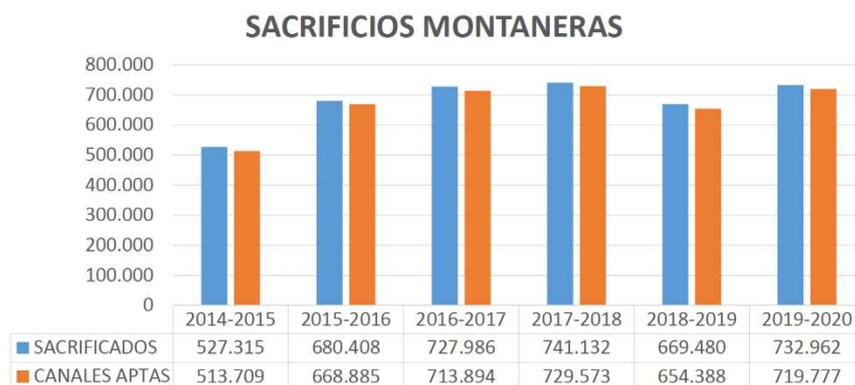
Ganaderos, industrias elaboradoras, mataderos, CCAA, libros genealógicos, entidades de inspección, entidades de certificación, Centros de Inseminación Artificial Porcina (CIAPs), proveedores de la identificación para animales y productos, gestores sectoriales, así como técnicos de ASICI, forman el elenco de actores con funcionalidades activas hoy en día. Organizaciones sectoriales y Consejos Reguladores (DOPs), tienen

funcionalidades en ejecución para poder incorporarse como actores próximamente. A pesar de lo “sólido” del reparto, ÍTACA sigue abierta a la incorporación dinámica de nuevos actores.

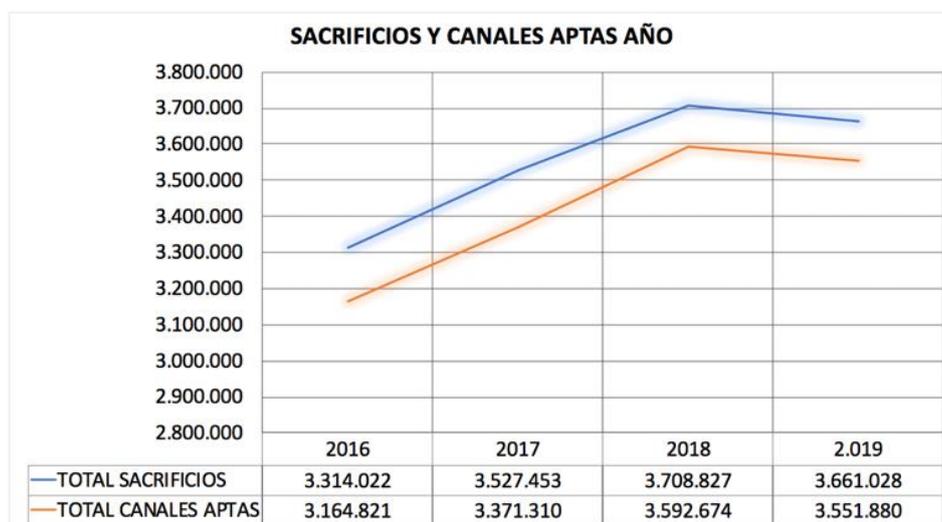
ITACA permite conocer, por ejemplo, el número de explotaciones ganaderas activas, número de nacimientos, lotes de alimentación, reproductores de Norma identificados, movimientos de animales, sacrificios, pesos de canales y precintos colocados a las piezas de canales aptas de cada uno de los consignatarios, recepción de los lotes de sacrificio por parte de las industrias, el movimiento de piezas entre industrias o la fecha de finalización del proceso de elaboración. Las gráficas siguientes muestran la evolución de algunos indicadores, una cifra que supera ampliamente el medio centenar de parámetros.

Desde 2014, año que se sacrificaron 2.623.460 animales, los sacrificios se han incrementado un 39,5%. Sin embargo, en el último año ha experimentado un descenso del 1,3%.

Los datos registrados en ÍTACA indican que en la última montanera se han sacrificado un total de 732.962 cerdos de bellota, lo que supone un aumento del 9,5% con respecto a la campaña del año 2018-2019.



Del total de animales de bellota sacrificados, el 54% corresponden al precinto Negro, es decir, animales 100% Ibérico; y el 46% al precinto Rojo, siendo el 11% del 75% Ibérico y el 35% restante de la categoría 50% Ibérico.



Otro dato significativo, es el número de piezas (Jamones y Paletas) identificadas con precintos y categoría cada año.

En definitiva, el sistema se ha convertido en una fuente de información rigurosa que ofrece, en plazos impensables hace tan solo unos años, información concreta y fiable sobre los indicadores productivos más importantes, permitiendo tomar mejores decisiones estratégicas a los operadores y organizaciones del Ibérico.

VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

PRECINTOS NORMA DE CALIDAD JAMONES IBÉRICOS / AÑO

JAMONES	BELLOTA 100% IBÉRICO	BELLOTA IBÉRICO	CEBO DE CAMPO	CEBO	TOTAL AÑO
2014	296.227	553.954	643.790	3.289.383	4.783.354
2015	412.678	567.145	1.155.473	3.456.442	5.591.738
2016	513.734	621.485	1.241.492	3.728.388	6.105.099
2017	594.868	675.345	1.327.547	3.882.559	6.480.319
2018	653.156	700.030	1.274.980	4.345.637	6.973.803
2019	633.062	615.642	1.318.176	4.369.987	6.936.867

Nada de esto tendría sentido, si la información transmitida no fuera rigurosa y fiable, por eso el sistema se complementa con actuaciones in-

situ de los técnicos de la Interprofesional para confirmar la veracidad de la información transmitida y comprobar que es acorde a lo establecido en la normativa, sin olvidar que el control oficial recae sobre las Autoridades Competentes, amén del control realizado por las entidades de inspección y certificación acreditadas por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación).

La verificación de la información registrada alcanza a reproductores, identificación lotes de lechones, identificación lotes de alimentación, registro de inicio de engorde, salidas a sacrificio, control del peso de las canales, identificación correcta con precintos, recepción de los lotes de sacrificio, movimiento de piezas entre industrias, finalización del proceso de elaboración o mantenimiento de los precintos hasta los puntos de venta.

Desde 2016, los técnicos de ASICI han visitado 2.377 explotaciones ganaderas: ciclo cerrado, producción de lechones y de engorde (de pienso y de montanera), que han permitido verificar 298.371 hembras de libro

genealógico y 9.822 machos (3.499 verracos ibéricos de libro genealógico, más de 1.116 machos 50% ibéricos, 1.737 verracos Duroc de libro genealógico y 3.470 verracos Duroc de prototipo). Además, en las visitas realizadas también se han verificado 1.678.876 lechones en lotes de nacimientos y 794.029 cerdos en lotes de alimentación.

A ello habría que añadir las más de 862 actuaciones realizadas en salas de sacrificio y más de 400 en industrias elaboradoras.

Para dar seguridad a los consumidores de que los productos cumplen con la Norma de Calidad, los técnicos de ASICI también realizan visitas a los puntos de venta para verificar el mantenimiento de los precintos en las piezas, su trazabilidad, y su correspondencia con el etiquetado de las piezas. De este modo, desde 2016 los técnicos han estado en 177 ciudades de toda España de 12 comunidades autónomas, visitado 883 establecimientos y verificado 12.650 productos de 1.741 marcas comerciales diferentes.

Cualquier incumplimiento o irregularidad detectada en el desarrollo de esta labor de verificación se comunica a los operadores y a sus entidades de inspección o de certificación, ya que la Interprofesional no tiene fusión ejecutiva. Si transcurrido un plazo no son solucionadas, se notifica a la Autoridad Competente de la Comunidad Autónoma, a la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y al Ministerio.

El esfuerzo realizado por el sector ibérico se traduce hoy en que los consumidores disponen de un etiquetado y una identificación que nos ofrecen las mayores garantías de calidad y transparencia en todos los productos ibéricos que podemos encontrar en los lineales de venta.

APP IBÉRICO: EL CONSUMIDOR EN EL CENTRO DE TODO

En noviembre de 2018, ASICI puso a disposición de los consumidores una aplicación para dispositivos móviles, “**IBÉRICO**” que **permite consultar información de trazabilidad de los Jamones y Paletas Ibéricos** en base a la información registrada en ITACA, y verificar que el producto cumple con la normativa vigente (RD 4/2014).

El consumidor solo debe acercar la cámara de su dispositivo al código de barras que lleva el precinto de la pieza, Jamón o Paleta Ibérica, para acceder a la información de trazabilidad de esa pieza.

La información disponible en la aplicación, por ahora, para los usuarios muestra los siguientes datos:

- Código del precinto leído/escaneado
- Producto (jamón o paleta)
- Alimentación (bellota, cebo de campo o cebo)
- Tipología genética (100%, 75% o 50% ibérico)
- Añada: mes de inicio de elaboración de la pieza
- Comunidad Autónoma donde se inició la elaboración de la pieza.

Para comprender la dimensión y el alcance de esta aplicación es importante señalar que con “IBÉRICO” el consumidor accede a una base de datos de más de 70 millones de códigos de precintos de todos los Jamones y Paletas Ibéricos identificados desde la implantación de la Norma de Calidad (RD 4/2014).

La aplicación, gratuita, intuitiva e interactiva, ha despertado el interés entre los consumidores. Cuenta con 25.000 descargas y los usuarios han realizado más de 260.000 lecturas de precintos.



Nota: Hay que decir que la APP “Ibérico” no contiene la trazabilidad de los productos amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas de Ibérico: Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Jabugo y Los Pedroches. Son los diferentes Órganos de Control

de los diferentes Consejos Reguladores quienes disponen y soportan la trazabilidad de los productos que amparan, jamones y paletas de ibérico.

Por ello, la lectura de precintos de las distintas DD. OO con la App conduce a mensajes de “error de lectura”.

POSICIONAMIENTO DEL IBÉRICO A NIVEL MUNDIAL

Una de las grandes apuestas sectoriales pasa por la **Internacionalización**. Apoyado en una de las grandes fortalezas del Ibérico, la excelente calidad y su carácter único e inimitable, ASICI trabaja en campañas nacionales e internacionales para posicionarlo y diferenciarlo en los principales mercados internacionales, mostrándolo en su máxima expresión, a través de numerosas acciones de formación, información y promoción dirigidas a consumidores y prescriptores del producto (restauración, tiendas gourmets, prensa, influencers...).



“Esto es de locos”, “Yo soy de Ibérico”, “De cebo o de bellota”, “Elige tu Ibérico” o “Nacidos en España. Admirados en el mundo”, son algunas de las campañas impulsadas y desarrolladas por ASICI desde 2010 con el objetivo de poner en valor los productos Ibéricos para incentivar la demanda y fidelizar al consumidor.

En estos momentos, el sector, de la mano de la Interprofesional, está desarrollando algunas de las acciones promocionales más ambiciosas de su historia para divulgar la cultura del Jamón Ibérico como emblema de nuestra gastronomía y uno de los “puntales” alimentarios de la **Marca España**.



Destacan los resultados obtenidos con “Ham Passion Tour”. Campaña internacional que, dotada con casi 6 millones de euros gracias al apoyo de la UE, ha desbordado todas las expectativas iniciales. En solo dos años, falta por ejecutar el tercer año, hemos conseguido publicar más de 1.500 artículos relacionados con el Jamón Ibérico y superar los 431

millones de impactos, contribuyendo al aumento de ventas experimentado en México (+19,5%), Francia (+15%), Alemania (+5%) y Reino Unido (3%) en los dos últimos años.

Con el objetivo de incentivar el consumo nacional, potenciar la presencia de los productos Ibéricos y ayudar a reactivar los principales canales de comercialización, hemos lanzado la campaña #elRestauranteIbérico, primer restaurante “digital” donde reconocidos chefs y prescriptores gastronómicos incentivarán el consumo con cientos de consejos sobre el Jamón Ibérico y multitud de recetas elaboradas con diferentes carnes Ibéricas.

Apoyado en los nuevos hábitos y tendencias de consumo surgidos a raíz del confinamiento, esta experiencia innovadora y disruptiva activará una batería de acciones promocionales en el canal Horeca, charcuterías y carnicerías, medios digitales, delivery... con la idea de “inundar de Ibérico” todos los canales.

Además, continuamos con nuestra apuesta por la Internacionalización con la presentación a la Unión Europea del proyecto “Jamones Ibéricos Ambassadors World Project”. Un ambicioso programa de información y promoción en Francia, Alemania, China y México, además de España, como continuidad del exitoso Ham Passion Tour y con una inversión prevista de 11,5 millones de euros. Entre los hitos marcados queremos incrementar las ventas



en más de un 40% en los próximos tres años en **México**, y sensibilizar de manera directa a más de 10 millones de consumidores y casi 20.000 restauradores. En **China**, importante mercado emergente y un gran reto, relanzaremos las ventas por encima del 60%, además de sensibilizar de manera directa a 111 millones de consumidores y 70.000 restauradores.

RETOS INMINENTES

Consolidar el sistema de trazabilidad como una herramienta que alivie a nuestros operadores de toda la carga administrativa paralela innecesaria, y amplíe su alcance hasta los productos transformados (jamones y paletas deshuesados y loncheados, así como la caña de lomo), seguir mejorando cuantitativa y cualitativamente las prestaciones de nuestra APP Ibérico, y redoblar esfuerzos en promoción para favorecer la apertura de mercados tan importantes como el de China y la internacionalización de nuestros productos, de todas las categorías reconocidas en la Norma de Calidad y de las empresas, así como la protección y el mantenimiento de la dehesa como ecosistema único en el mundo, son algunos de los retos en los que trabaja actualmente la Interprofesional.

A ellos se une la puesta en marcha de diferentes estudios generadores de valor para el sector. Estudios de mercado que permitan conocer cuáles son los canales de comercialización y consumo de nuestros productos, el conocimiento que tienen los consumidores de nuestros productos o el que tenemos en marcha para conocer las propiedades nutricionales de los productos Ibéricos para actualizar la Base Española de Composición de Alimentos (desarrollada por la RedBEDCA). Los datos que se obtengan se pondrán a disposición de aquellos operadores que quieran incluirlo en sus etiquetados.

ASICI se ha convertido en la apuesta del Ibérico por la integración sectorial, el rigor, la credibilidad, la transparencia, las nuevas tecnologías, la investigación o la promoción. Un punto de encuentro donde consolidar y reforzar los valores que le han llevado a ser un sector de calidad y valorado a nivel internacional. Un espacio desde el que mantener el ímpetu para conseguir el máximo posicionamiento mundial de unos productos icónicos de la gastronomía y emblemas culturales de nuestro país, empezando por el reconocimiento de los propios consumidores como referencia.



EL SOCIO PREGUNTA

Javier López Rumayor

Autora: Paqui Muñoz Écija

¿Por qué es tan desconocida la asociación para la gente de la restauración?

La asociación es desconocida para la gente de la restauración, tanto como es el cortador profesional, debido a la falta de formación en el sector de la hostelería, dado que es una profesión relativamente nueva.

Hay que forzar mecanismos para que el sector conozca la profesión de cortador de jamón y los beneficios que se pueden aportar al sector de la restauración.



#SOMOS 42

Si tenemos en cuenta, que la tendencia debe ser de profesionalizar todos y cada uno de los campos que se tocan en el sector del servicio de la hostelería, es un buen momento para tomar contacto con las asociación de la restauración para informar y formar a los interesados, empezando por la industria del jamón y crear sinergias llegar al consumidor final.

¿Por qué la asociación no potencia más a los cortadores para que por lo menos el 70% de los restaurantes tuviesen su cortador a diario?

*La asociación tiene actuaciones para dar a conocer a los cortadores, el máximo exponente es el **CAMPEONATO DE CORTADORES DE JAMÓN**, y por el camino todos los clasificatorios y avalados por nuestra asociación, que le dan armas de promoción y marketing a todos los cortadores.*

Enlazando con la primera pregunta, insisto en la información, la formación y la convocatoria de reuniones que provoquen sinergias entre todos los sectores en relación con el jamón, ganaderos, industriales, hosteleros, restauradores, catering, organizadores de eventos, cortadores, que maximicen el rendimiento de nuestro producto estrella, el jamón.



¿Por qué la revista no se ofrece a toda la restauración? (se potenciaría más el arte del corte de jamón y al mismo tiempo la gente se reciclaría)

Estamos aún en los primeros números de nuestra revista, con la colaboración de todos llegaremos lejos, el formato digital, es ideal para llegar a todos los sectores, poco a poco llegaremos a todos los interesados.

Para que la gente se recicle, solo es necesario ganas de aprender, y búsqueda activa de información y formación.

Muchísimas gracias y quedamos a tu disposición. Un saludo...



Legado el verano, es hora de refrescarse y por ese motivo ofrecemos una serie de platos fríos ensaladas y arroces que esperamos que sean de las delicias de todos.

Sopa de melón con crujiente de jamón

Ingredientes (4 comensales)

- 1/2 melón piel de sapo (1 kg. aprox.)
- 100 ml. leche evaporada sin lactosa o nata sin lactosa
- pimienta
- sal
-
- Para la guarnición:
- 2 lonchas jamón serrano
- 3 cdas. aceite de oliva virgen extra
- 4 hojitas hierbabuena fresca
- 1 diente de ajo pequeño

A Cocinar

Elaboración

1. Lavamos bien la hierbabuena fresca y la ponemos con un diente de ajo sin pelar y el aceite de oliva en un cuenco. Lo dejamos macerar al menos 3 o 4 horas.
2. Pelamos el melón, le quitamos las pepitas y lo partimos en trozos pequeños.
3. En el vaso de la batidora trituramos bien el melón con leche evaporada o la nata (o crema), con sal y pimienta negra al gusto.
4. Refrigeramos el licuado de melón al menos 3 o 4 horas (si es de una noche para otra mejor). La sopa debe servirse muy fría.

Crujiente de jamón

1. Ponemos en un plato un trozo de papel de cocina. Sobre él ponemos las lonchas de jamón y lo tapamos con otro papel de cocina.
2. Lo horneamos en el microondas entre 1:30 y 2 minutos, hasta que quede crujiente.
3. Lo machacamos en un mortero hasta hacerlo virutas.
4. Servimos la sopa con virutas de jamón crujiente y un chorrito de aceite aromatizado a modo decorativo.



Risotto de jamón

receta: Òscar Gómez

Ingredientes (4 comensales)

- 6 dientes de ajo
- 75 ml de aceite de oliva
- 300 g de puerro
- 500 g de arroz (ideal variedad arbóreo)
- 1 cucharadita de mostaza a la antigua
- 300 g de jamón
- Opcional 50 g de parmesano recién rallado
- Pimienta negra molida
- 1,5 l de agua o de caldo SIN nada de sal.

A Cocinar



Elaboración

Picamos los ajos y los ponemos en una cazuela con el aceite para que impregnen la grasa con su aroma. Antes de que se oscurezcan, añadimos los puerros picados y los salteamos en el aceite.

Mientras tanto picamos el jamón tan menudo como podamos, se trata idealmente de dejarlo de la misma medida que los granos de arroz. Lo ponemos en la verdura y le damos unas vueltas para que se mezcle bien.

Agregamos el arroz y los anacaramos durante un minuto removiendo bien. Regamos con el caldo (es importante que si

utilizamos un caldo, no tenga nada de sal porque el jamón desprende mucha sal al conjunto) añadiendo tan solo un cacillo cada vez.

De forma que sólo añadimos cuando el arroz se ha 'bebido' todo el líquido. Removemos habitualmente para que el almidón vaya desprendiéndose del arroz y al resultado final sea cremoso.

Al final añadimos la pimienta molida y opcionalmente una nuez de mantequilla. Justo antes de servir, añadimos el parmesano rallado.



ANCJ

Asociación Nacional
de Cortador@s de Jamón

¡Si eres apasionado y/o profesional del jamón,
tenemos mucho que ofrecerte!

